「調べて、広めて、市民を守る。」

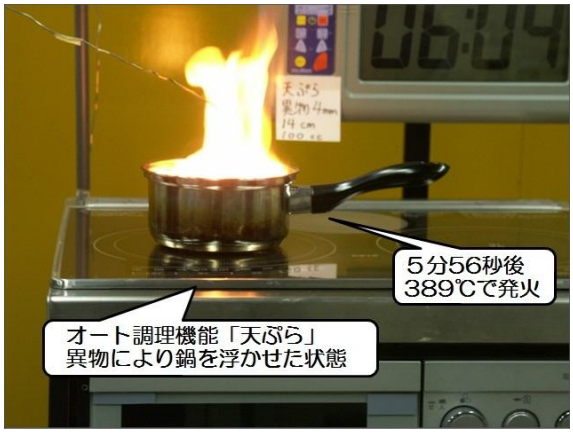
IHクッキングヒーターでも天ぷら油火災！

高齢者世帯の増加、ＥＣＯ志向、太陽光発電の推進とオール電化住宅の普及等から、ＩＨクッキングヒーターに買い替える世帯が増えています。様々な安全機能を備えており、安全性を追求した製品です。但し、取扱説明書の記載に従って使用すればといった条件を満たした場合です。

「火事を知る！」

先日、ある共同住宅で発生した火災では、取扱説明書に記載されているメーカー指定の天ぷら鍋を使用していなかったこと。油の量が少なかったこと。調理中にその場を離れたことなどが分かっており、それらが複合して火災に至ったと考えられます。

調理中は、絶対に離れないで！



火災になるまで

天ぷら油を加熱すると、温度が上昇していき、何分間か加熱し続けると発火温度に達して発火します。

天ぷら油は
約３７０℃～３９０℃
で発火します！

「身を守る！」

天ぷら油火災を予防するための鉄則

ＩＨクッキングヒーターでの天ぷら油火災を予防するためには

調理中は絶対に、その場を離れない！

という絶対条件に加え、次の事項を必ず守ってください。

- **天ぷら調理機能を使用すること！**
- **油の量は、取扱説明書で指定されている量以上とすること！**
- **取扱説明書をよく読んで、機能を理解すること！**

大阪市消防局 予防課(調査鑑識)
<<<Survey & Investigation>>>